CONSIDÉRATIONS

N° 4.

GÉNÉRALES

SUR LES BOISSONS ALCOHOLIQUES;

THÈSE

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, le 8 janvier 1820, pour obtenir le grade de Docteur en médecine;

PAR FERDINAND-AUGUSTE VAULLEGEARD, de Neuville,

Département du Calvados;

Chirurgien sous aide-major à l'hôpital de la garde royale.

Est modus in rebus, sunt certi denique fines,
Quos ultra citraque nequit consistere rectum
HORACE.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT JEUNE,

Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n.° 13.

1820.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

M. LEROUX, Doyen.
M. BOURDIER.
M. BOYER.
M. CHAUSSIER.
M. CORVISART.
M. DEYEUX.
M. DUBOIS.
M. HALLÉ.
M. LALLEMENT
M. PELLETAN.
M. PERCY, *Examinateur.*
M. PINEL.
M. RICHARD, *Président.*
M. THILLAYE, *Examinateur.*
M. DES GENETTES, *Examinateur.*
M. DUMÉRIL, *Examinateur.*
M. DE JUSSIEU, *Examinateur.*
M. RICHERAND.

M. VAUQUELIN.
M. DESORMEAUX.
M. DUPUYTREN.
M. MOREAU.
M. ROYER-COLLARD.
M. BÉCLARD.
M. MARJOLIN.
M. ORFILA.

Par délibération du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MON PÈRE.

Tribut de tendresse filiale.

A

MONSIEUR VAIDY,

Chevalier de la Légion-d'Honneur ; Médecin en chef, premier Professeur à l'hôpital militaire d'instruction de Lille ; Membre de la Société de médecine de Paris ; Correspondant de la Société académique de la même ville, etc,

Témoignage public de mon respect et de ma vive reconnaissance pour les leçons utiles que j'ai puisées dans ses conversations, et l'amitié dont il veut bien m'honorer.

F. A. VAULLEGEARD.

CONSIDÉRATIONS

GÉNÉRALES

SUR LES BOISSONS ALCOHOLIQUES.

Des Boissons alcoholiques en général.

On donne le nom de *boissons alcoholiques* à celles qui sont le produit de la fermentation vineuse, c'est-à-dire de ce mouvement spontané qui s'excite entre les parties constituantes des végétaux, change leurs propriétés, et donne lieu à des combinaisons nouvelles.

Pour se développer et donner naissance à l'alcohol, cette fermentation exige la présence d'une matière sucrée et d'une substance particulière qui se rencontre dans les corps mucoso-sucrés, substance désignée sous le nom de *ferment* par M. *Thénard*, et de *végéto-animale* par d'autres chimistes. Comme beaucoup de parties végétales renferment à la fois le sucre et cette matière particulière, il en résulte qu'elles peuvent fermenter lorsqu'elles sont mêlées à l'eau et exposées à une température de 15 ou 20° *Réaumur :* tels sont les raisins, l'orge, le froment, le maïs, les pommes, les poires, etc. Dans cette opération le ferment et le sucre mêlés réagissent l'un sur l'autre ; le premier décompose le second, et le force à perdre de son oxygène et de son carbone, d'où naît l'acide carbonique qui s'exhale ; une partie du ferment

se décompose et se précipite ; il se forme de l'alcohol, qui paraît être du sucre moins du carbone et de l'oxygène ; enfin il y a formation d'une matière blanche, composée d'hydrogène, d'oxygène et de carbone, qui se précipite. En déterminant la transformation du sucre en alcohol, le ferment a perdu l'azote qu'il contenait, et qui ne se trouve pas dans l'analyse des produits. Entrerait-il dans la composition de l'alcohol? C'est une supposition qu'admit d'abord M. de *Saussure*, et qu'il a rejetée depuis.

L'alcohol, ou esprit de vin, est donc un nouveau corps qui, retiré pur par la distillation, se présente sous la forme d'un liquide incolore, transparent, d'une odeur piquante et agréable, d'une saveur chaude et pénétrante ; sa pesanteur spécifique est de 0,792 à la température de 20°. Il marque de 36 à 40° à l'aéromètre ; il est très-volatil, et entre en ébullition à 79° du thermomètre centigrade. On ne peut le faire geler, même en l'exposant à un froid artificiel de 68°, 33. Il brûle avec une flamme bleue sans laisser de résidu. Sa composition est de 51,98 de carbone, 34,32 d'oxygène, 13,70 d'hydrogène, plus un atome d'acide acétique et d'huile volatile essentielle brune. Il se combine à l'eau en toutes proportions, dissout une grande quantité de sels, les huiles essentielles, beaucoup d'huiles fixes, le camphre, les résines, etc.; aussi s'en sert-on souvent en médecine.

Les boissons alcoholiques offrent de grandes différences entre elles, suivant les substances que l'on a fait fermenter pour les obtenir, et suivant la quantité d'alcohol qu'elles contiennent. On peut en distinguer deux classes : dans la première sont renfermées celles qui sont le simple résultat de la fermentation; dans la seconde, celles que l'on retire par la distillation.

Parmi les premières se trouvent celles que l'on désigne sous le nom générique de *vins*. Les plus généralement répandus, et qui méritent surtout de fixer l'attention, ce sont : le vin proprement dit, produit de la fermentation du suc de raisin ; le vin de grains, ou bière ; le vin de pommes et de poires, ou cidre et poiré.

L'eau, l'alcohol, le mucilage, le tannin, les acides acétique, malique et tartarique, le tartrate acide de potasse, le tartrate de chaux, le sulfate de potasse, enfin diverses matières colorantes extractives ou aromatiques, sont les parties qui entrent dans la composition du vin. Les diverses proportions de ces principes font varier la qualité de cette boisson, dont on compte beaucoup d'espèces ; cependant la plus ou moins grande quantité de matière, restée intacte dans le liquide après la fermentation, peut en faire admettre deux espèces principales. La première comprend les vins doux, sucrés, généreux, qui contiennent une certaine quantité de matière sucrée non-décomposée ; tels sont ceux de Rota, Malaga, et en général ceux des pays chauds : la seconde renferme les vins d'une saveur aigre, et dans lesquels on trouve l'acide tartareux libre, des matières colorantes extractives et peu de matière sucrée, tels sont les vins du Rhin, de Champagne, etc.

La bière est le produit de la fermentation et de la décoction des graines céréales, ou des racines et des tiges de végétaux. On emploie, en général, pour sa fabrication, l'orge, le froment, l'avoine, le seigle ; dans les pays où ces végétaux ne croissent pas, on les remplace par le maïs, le millet, le riz ; par diverses racines, telles que la patate, la pomme de terre, la réglisse. Dans le nord, les rameaux de plusieurs arbres résineux servent à préparer des bières que l'on nomme *sapinettes*, et que l'on emploie quelquefois en médecine. Ainsi la nature des substances qui entrent dans la composition de cette boisson, les méthodes diverses que l'on met en usage pour la préparer, font qu'elle présente beaucoup de différences ; cependant on y rencontre presque toujours les principes suivans : une matière sucrée plus ou moins abondante, du mucilage, un extractif, un principe amer et huileux, de l'alcohol, un peu d'amidon, du gluten, de l'acide carbonique, une petite quantité d'acide acétique, malique.

Le cidre et le poiré se préparent avec le suc de pommes et de poires. L'exposition du sol, sa nature, la variété très-grande

des arbres qui produisent ces fruits, leur état de maturité, le soin qu'on met à les récolter et à les préserver de la pourriture, sont autant de causes qui apportent des différences dans la qualité de ces boissons. Elles contiennent à peu près les mêmes principes, qui sont le sucre, plus abondant que dans la bière, du mucilage et de la gomme, un principe extractif amer, de l'acide malique, de l'alcohol, une matière colorante, du gluten, de l'acide carbonique, et quelques substances salines. Lorsque ces boissons sont anciennes, le principe mucilagineux et sucré se décomposant, elles changent beaucoup; de douces elles deviennent acides.

Parmi les boissons qui sont le produit de la distillation, et que l'on connaît plutôt sous le nom de *spiritueuses*, l'eau-de-vie, vu son emploi fréquent, doit occuper la première place. Elle se retire du vin, du cidre, du poiré. Le soin que l'on a mis dans l'opération, la nature du liquide distillé, font que cette liqueur est plus ou moins pure et forte, et ses qualités sont toujours en rapport avec la quantité d'alcohol. Les autres liqueurs sont le rack, ou eau-de-vie de grains; le rhum, produit de la distillation de la mélasse; le kirchenwaser, retiré des cerises; l'arack, du riz fermenté; enfin les autres liqueurs que l'on nomme *ratafias*, qui sont des macérations de fruits ou autres substances aromatiques dans l'eau-de-vie.

Telles sont les boissons le plus généralement répandues, et dont l'usage exerce une influence si marquée sur le physique et le moral de l'homme. J'examinerai dans cette dissertation les phénomènes immédiats et consécutifs produits par leur usage; je passerai ensuite à leur emploi hygiénique et thérapeutique.

§. I. *Phénomènes immédiats produits par les boissons alcoholiques.*

Effets des boissons alcoholiques prises à une dose modérée. Les circonstances qui peuvent faire varier les effets des boissons al-

coholiques sont si nombreuses, qu'il est impossible de déterminer la quantité que l'on peut en boire, sans qu'elles deviennent nuisibles. La position physique où se trouve l'individu, la nature du liquide, etc., doivent nécessairement apporter des différences essentielles. En ayant donc égard aux modifications qui tiennent au sujet, et en étudiant les effets produits par une boisson qui contient l'alcohol dans une proportion moyenne, comme le vin, on observe une série de phénomènes qui peuvent se distinguer en locaux, c'est-à-dire résultant du contact immédiat du liquide; et en généraux, secondaires, ou sympathiques.

Phénomènes locaux. Introduit dans la bouche et le pharynx, le vin y détermine une sensation agréable; se trouvant en contact avec la membrane muqueuse qui tapisse ces cavités, il détermine une augmentation d'action dans les propriétés vitales de ces parties; les sécrétions folliculaire et perspiratoire sont plus abondantes; les glandes salivaires, réveillées sympathiquement par la douce excitation que le fluide produit sur leur conduit excréteur, sécrètent une plus grande quantité de salive; enfin les glandes buccales, molaires et autres, sont également sollicitées dans leurs fonctions. De ce premier phénomène résulte une mastication plus parfaite, si on prend en même temps des alimens solides; ou un bien-être particulier que procure l'étanchement de la soif. En passant dans l'œsophage, la même cause produit le même effet, seulement les phénomènes sont moins sensibles. Lorsque le liquide alcoholique est parvenu dans l'estomac, où il doit séjourner quelque temps, il y fait ressentir une chaleur agréable qui se répand bientôt dans toute l'économie; la sensibilité organique et la contractilité insensible de la membrane muqueuse se développent, les fluides exhalés sont versés plus abondamment; la faim, si elle existait, se trouve diminuée ou apaisée; la digestion est plus facile et plus prompte. Excitées sympathiquement, les glandes abdominales élaborent avec plus d'activité; la bile et le

fluide pancréatique sont versés en plus grande quantité dans le duodénum; enfin la partie de la boisson qui reste avec le chyme sert encore aux mêmes usages en parcourant le canal intestinal, puisqu'elle en sollicite le mouvement péristaltique, augmente la sécrétion des fluides, et excite l'action des absorbans.

Phénomènes sympathiques. L'heureuse harmonie qui existe entre toutes les parties de notre être fait qu'aucune d'elles ne peut recevoir une modification quelconque dans son action que toutes les autres ne la partagent plus ou moins, selon le degré de sympathie qui les unit; aussi les phénomènes locaux que je viens d'énoncer ne tardent pas à irradier sur toute l'économie; le pouls se développe, et devient plus fréquent, le sang passe plus abondamment dans les vaisseaux capillaires, ce qui est indiqué par la coloration de la face, l'injection des conjonctives, la chaleur de la peau; la respiration est accélérée; toutes les sécrétions et excrétions deviennent plus abondantes; les fonctions se font avec aisance et légèreté. Mais, de tous les organes, le cerveau est celui qui paraît recevoir l'influence la plus marquée; les mouvemens oscillatoires qui lui sont communiqués par les nombreuses artères qui forment un réseau à sa base, devenant plus forts par l'accélération de la circulation, les facultés intellectuelles se développent, deviennent plus vives; les sens sont plus exquis. Les organes locomoteurs sous la dépendance du cerveau exécutent les mouvemens avec plus d'énergie; ils semblent avoir acquis de nouvelles forces. Il résulte une exaltation générale des facultés de l'esprit et de l'âme, qui entretient et fait succéder rapidement les idées les plus agréables, et fait mieux apprécier le sentiment de l'existence.

Effets des boissons alcoholiques prises à une forte dose. Les boissons alcoholiques, prises à une dose proportionnée à la force du sujet, à son âge, à son tempérament, occasionnent, comme on

vient de le voir, une excitation passagère, que la morale et la médecine ne peuvent désapprouver ; elles donnent plus d'enjouement et de franchise dans les discours, aident à dissiper les chagrins, raniment l'espérance, et déterminent des impressions dont l'effet ne peut qu'être utile et salutaire. Mais si on en fait un autre usage immodéré, il se passe un ordre de phénomènes bien différent de ceux qui ont été observés. L'impression que produisait la liqueur ne se fait plus sentir ; on avale sans savourer, et pour étancher une soif qui augmente ; la langue est embarrassée par une salive visqueuse qui en gêne les mouvemens ; la parole devient difficile et entrecoupée par des hoquets ; l'haleine est vineuse et fétide ; l'estomac, surchargé et irrité par la quantité des boissons, se contracte et s'en débarrasse par le vomissement ; un sentiment de malaise et de faiblesse, quelquefois d'ardeur se fait ressentir dans la région épigastrique ; les intestins irrités se contractent ; des coliques surviennent, les sphincters du rectum laissent échapper les matières fécales ; la vessie se laisse distendre, et l'urine sort par regorgement. Les effets sympathiques ne sont pas moins marqués. L'action du cœur, d'abord augmentée, diminue d'énergie ; ses contractions, quoique fréquentes, sont faibles ; la respiration est petite, courte, stertoreuse ; l'exhalation de la peau est abondante ; l'absorption est plus facile, ce qui rend raison de la plus grande prédisposition à se laisser imprégner des substances délétères environnantes. Les facultés intellectuelles sont également lésées ; quelquefois même elles cessent complètement : les idées sont confuses ; la mémoire et le jugement se perdent ; les impressions transmises par les sens sont imparfaites et vagues ; les paupières sont pesantes et se ferment ; les yeux, larmoyans, ne laissent voir les objets qu'à travers un nuage ; la sensibilité est presque entièrement anéantie ; la contractilité musculaire, après avoir été très-exaltée, s'affaiblit ; les mouvemens se font avec peine ; les membres vacillans ne peuvent soutenir le poids du corps.

Tous ces phénomènes, qui constituent l'ivresse, sont ordinaire-

ment suivis d'un sommeil comateux, après lequel les fonctions reprennent leur type naturel; mais presque toujours il reste des pesanteurs de tête, du malaise, des lassitudes dans les membres, du dégoût, un sentiment de faiblesse dans l'estomac, etc.

Tel est le tableau le plus ordinaire des accidens produits par l'excès des boissons alcoholiques; mais diverses circonstances, tirées du tempérament, de l'âge, du sexe, du climat, de l'habitude, de la nature et de la qualité des liqueurs, peuvent faire varier et rendre plus ou moins dangereux les phénomènes qu'elles déterminent.

Chez les personnes sanguines, athlétiques, la circulation étant plus active, la réaction plus prompte, l'ivresse est, en général, plus gaie, plus agréable, moins longue; mais, pour cela, elle n'est pas moins sujette à avoir des suites funestes. Tous les ouvrages de médecine et de pathologie renferment de nombreuses observations d'apoplexie foudroyante, suite des excès dans les boissons. Les convulsions, la gastrite, la phrénésie, surviennent chez les sujets d'un tempérament bilieux et irritable; l'ivresse les rend extravagans, irascibles, cruels. C'est surtout chez eux que l'on voit ses funestes effets. Combien d'hommes bienveillans, de mœurs douces et affables, commettent les actions les plus révoltantes lorsqu'ils sont plongés dans l'ivresse! Combien de fois cet état, faisant oublier à un père les liens sacrés qui l'unissent à son épouse, à ses enfans, ne devient-il pas la source des malheurs d'une famille entière! Les hommes chez lesquels les effets du vin sont le moins dangereux, sont ceux d'un tempérament lymphatique; ils sont abattus, tristes, silencieux, et cherchent à se dérober aux regards; chez eux les accidens sont rares, et ne se déclarent guère qu'à la suite d'une longue habitude. Les enfans et les jeunes gens étant naturellement très-irritables, l'ivresse déterminerait souvent des symptômes graves, si le goût qu'ils ont pour les substances douces et sucrées, si l'aversion qu'ils ont pour les liqueurs fortes, ne les empêchait de se livrer à ces sortes d'excès.

Les femmes dont la constitution est délicate, la mobilité nerveuse très-grande, sont à peu près dans le même cas. Chez l'adulte et le vieillard dont les organes sont devenus moins impressionnables, les phénomènes de l'ivresse se manifestent avec plus de lenteur, et sont souvent moins à redouter, par l'habitude qu'ils en ont contractée. Le célèbre auteur de la Nosographie philosophique cite l'observation d'un homme âgé de quarante-cinq ans, qui, ayant commencé par boire chaque jour quelques bouteilles de vin, avait fini par en boire jusqu'à dix, en faisant choix des vins les plus spiritueux, auxquels il mêlait de l'eau-de-vie pour les rendre plus forts; mais à la fin il survint de l'abattement, une prostration extrême des forces, et la mort suivit ces excès honteux.

Dans les contrées méridionales de l'Europe, telles que l'Espagne, l'Italie, la sensibilité nerveuse étant très-développée, s'exalte facilement par une forte dose de boissons spiritueuses; l'ivresse y rend furieux, devient convulsive, et porte l'homme aux plus cruels excès. Aussi les législateurs de ces pays n'ont pas négligé de publier des lois contre les abus de ce genre. Mahomet proscrivit entièrement le vin et les liqueurs, et en fit un point de religion. Dans le nord, dans les pays humides et froids, comme la Suède, la Russie, l'Allemagne, les hommes, qu'il faut écorcher pour les chatouiller, comme le dit Montesqieu, sont portés, par instinct, à user des moyens propres à les exciter et à porter leurs forces au-dehors; les liqueurs spiritueuses sont utiles, leur excès est moins pernicieux, les suites sont moins funestes que dans des régions plus tempérées; aussi suivent-ils avec ardeur ce goût que leur a donné la nature. L'ivresse produite par le vin est plus gaie, plus spirituelle; c'est la seule qu'invoquent et chantent les poëtes. L'eau-de-vie et les autres liqueurs agissent d'une manière bien plus énergique; elle irrite vivement l'estomac, concentre les forces à l'intérieur, rend quelquefois l'ivresse convulsive; et, dans d'autres circonstances, elle peut occasionner la stupeur, l'abattement, une profonde altération des traits, une sueur froide, et même la mort. L'ivresse produite par la bière,

le cidre, ressemble à celle des narcotiques; elle est longue, accompagnée de stupeur et d'engourdissement.

§. II. *Effets consécutifs produits par l'abus des boissons alcoholiques.*

L'action des organes s'émousse et se perd à mesure qu'ils sentent plus souvent, ou que les impressions sont plus fortes et plus répétées. Aussi voyons-nous que les organes gastriques, vivement excités, dans le principe, par diverses substances avec lesquelles ils sont en contact, finissent par devenir insensibles à l'action d'un stimulus ordinaire, et paraissent n'en recevoir aucune modification désavantageuse pour l'économie, et même que cette excitation devient nécessaire pour que leurs fonctions s'exécutent d'une manière convenable. Mithridate s'était, dit-on, accoutumé aux poisons les plus actifs, de peur d'être empoisonné. Les Turcs prennent une dose considérable d'opium sans en être incommodés, et mâchent ensuite du sublimé corrosif pour dégourdir un peu la sensibilité de leur palais; les Groënlandais peuvent avaler l'alcohol pur; les Polonais, les Russes, s'habituent de bonne heure à boire une énorme quantité de boissons spiritueuses, sans paraître affectés de ces excès. Mais, si l'homme peut, à la suite d'une longue habitude, prendre impunément une dose de boissons alcoholiques qui ferait bientôt périr celui qui n'y serait pas accoutumé, on ne doit pas moins regarder ces abus comme devant porter une atteinte profonde sur le physique et le moral, et se terminer d'une manière funeste.

« Les boissons spiritueuses, dit *Huffeland*, sont un feu liquide « que l'homme avale; elles accélèrent d'une manière effroyable la « consomption de la vie, et nous détruisent, pour ainsi dire, à « petit feu ».

Selon *Zimmermann*, l'eau-de-vie durcit, resserre toutes les parties du corps; et en effet, il n'y a guère de maladie qui ne puisse

être produite par l'ivrognerie. Les organes digestifs sont ceux qui, les premiers, ressentent les mauvais effets de l'abus des boissons alcoholiques. La digestion devient longue, difficile, et quelquefois douloureuse, l'appétit est presque nul; la région épigastrique est sensible à la pression; l'estomac, dont la sensibilité est émoussée, ne peut remplir ses fonctions sans être excité convenablement par la présence des liqueurs fortes, et celles-ci finissent par déterminer une phlegmasie chronique, dont le squirrhe ou le cancer du pylore sont souvent la suite. C'est de cette source que naissent ces divers symptômes dont les ivrognes sont tourmentés, tels que les vomissemens, les rapports acides, les pincemens et les spasmes dans la région épigastrique, les douleurs vagues qui trompent si facilement le médecin, par le lieu où le malade les rapporte; car tantôt elles correspondent le long de l'œsophage avec un sentiment de constriction, tantôt dans un point du thorax, soit sous les omoplates, le mamelon ou la clavicule; tantôt, enfin, elles existent profondément, persistent dans le même endroit, et dénotent une désorganisation. Le pyrosis, la cardialgie, la dyspepsie, ne peuvent-ils pas être souvent regardés comme un symptôme de la gastrite chronique, et rarement comme des affections purement nerveuses? Les viscères qui contribuent à la digestion s'altèrent; le foie, le pancréas, ne remplissent leurs fonctions que d'une manière irrégulière, et la nature des fluides qu'ils sécrètent est dégénérée. Le mésentère, les intestins se resserrent, s'engorgent. A la nécroscopie on trouve l'estomac enflammé, épais, resserré; ses orifices contractés, racornis; quelquefois des dégénérescences squirrheuses du pylore ou du cardia; les intestins parsemés d'ulcérations et rétrécis, les glandes mésentériques engorgées, le foie dur et volumineux.

De toutes les maladies auxquelles les ivrognes sont sujets, il n'y en a pas de plus fréquente que l'hydropisie, qui dépend de la faiblesse et de l'atonie, suites d'une excitation primitive, d'où résulte une augmentation dans l'exhalation et une diminution dans l'absorption. Cette affection, qui est accompagnée de l'enflure et de

l'œdématie des extrémités inférieures, se rencontre presque toujours dans l'abdomen. La collection du liquide, plus ou moins considérable, est tantôt séreuse, tantôt lactescente, quelquefois épaisse et sanguinolente; souvent on observe une phlegmasie chronique et un épaississement du péritoine, comme je l'ai remarqué plusieurs fois. *Morgagni* a trouvé dans le cerveau des ivrognes des épanchemens sanguinolens et de fluides blancs.

En parcourant les divers ouvrages de médecine et de pathologie, on est surpris de la quantité considérable de maladies qui reconnaissent pour cause l'usage immodéré des boissons fermentées. Les diverses fièvres sont souvent une suite de l'excitation extrême et du collapsus qui surviennent. L'apoplexie, comme je l'ai déjà dit, est fréquente. La néphrite, la rétention d'urine, et autres affections des voies urinaires, sont souvent causées par l'abus des boissons. L'ivresse répétée détermine l'épistaxis, l'hémathémèse, l'hématurie, etc.; elle est aussi suivie de diverses névroses, telles que l'hypochondrie, l'hystérie, l'épilepsie, du tremblement et de la paralysie, surtout de celle des extrémités inférieures. D'après les observations pathologiques de *Morgagni*, MM. *Corvisart* et *Richerand*, beaucoup d'anévrismes ont dû leur origine et leurs progrès à l'intempérance dans les liqueurs. Enfin la combustion spontanée, phénomène aussi terrible que bien reconnu, termine quelquefois l'existence pénible de l'ivrogne.

L'influence des excès dont nous parlons se fait également apercevoir à l'extérieur; les forces excentriques étant diminuées, la transpiration est moins abondante; la peau est sèche, flasque et couverte d'écailles; les affections cutanées deviennent rebelles et chroniques; les ulcères, les furoncles prennent aisément un mauvais caractère, passent quelquefois à la gangrène, ou restent incurables.

La puissance génératrice reçoit aussi une altération sensible. Les femmes sont sujettes à des leucorrhées et autres maladies des parties génitales. Les hommes perdent de leur vigueur, deviennent presque

impuissans. *Platon* défendait l'usage du vin à ceux qui, le jour même, veulent faire des enfans. *Bacon* dit avoir confirmé par l'expérience que les buveurs perdent de bonne heure la faculté d'engendrer.

Les facultés intellectuelles reçoivent une influence non moins pernicieuse. L'estomac concentrant toutes les forces, prive le cerveau de l'excitant nécessaire pour remplir ses fonctions, et l'état maladif dans lequel il se trouve irradie sur l'organe de la pensée et lui fait perdre son énergie. C'est alors, dit *Bichat*, que la vie animale perd son empire et que la vie organique semble seule exister; alors la passion dominante étouffe le principe des sensations. Combien, en effet, ne voit-on pas de personnes qui donnaient les plus heureuses espérances pendant leur jeunesse, et qui, cédant au malheureux penchant de l'ivrognerie, se sont entièrement abruties! La sensibilité s'émousse, et les perceptions ne se font qu'avec lenteur; tous les sens deviennent obtus, les facultés morales sont frappées de torpeur, l'intelligence devient obscure, la mémoire ne retrace plus que des choses vagues ou peu fidèles, l'imagination n'a plus ni force ni vivacité. *Huffeland* dit : « l'honneur, le déshonneur, le grand, le « beau et le bon, rien ne peut agir sur l'âme des ivrognes, rien ne « les affecte que l'eau-de-vie. Les autres défauts laissent toujours « l'espoir d'un changement, mais celui-ci, en anéantissant la sen- « sibilité, perd l'homme sans ressource..... Cet excès détruit « l'amour du travail, la vertu, l'humanité, l'instinct moral. »

L'abus des boissons alcoholiques agit d'une manière si funeste sur les fonctions cérébrales, qu'il produit un grand nombre d'aliénations mentales. D'après M. *Esquirol*, sur deux cent soixante-quatre folles, vingt-six l'étaient à la suite des excès de liqueurs. En Angleterre, où les ivrognes sont plus nombreux qu'en France, la quantité des fous et des gens qui se suicident est plus considérable.

En général, il est rare de voir les personnes adonnées à l'ivresse parvenir à un âge avancé; et si elles y parviennent, ce

n'est qu'après avoir traîné une existence semée d'infirmités. *Tourtelle* observe qu'elles succombent ordinairement entre la cinquantième et soixantième année, sous le poids de quelques-unes des maladies dont j'ai parlé, si elles n'ont pas été enlevées plus tôt par une mort subite.

Telles sont les suites qu'entraîne après soi l'abus des boissons alcoholiques, et auxquelles les législateurs ont de tout temps cherché à opposer un frein, selon la nature des lieux et des circonstances. Frappés de ces désordres, les Spartiates faisaient plonger dans l'ivresse la plus dégradante des esclaves, qu'ils donnaient en spectacle à leurs enfans, pour les avertir des dangers et de la honte des effets des liqueurs. Pourquoi l'homme, sourd aux cris de la raison, s'avilit-il jusqu'à ces excès, et fait-il ainsi infraction aux lois de la nature? Si l'oisiveté, des souvenirs amers, des pensées sombres viennent l'assiéger; si la vieillesse, lui retraçant ses plaisirs passés, il cherche à trouver un nouveau bonheur dans le vin, pourquoi n'en fait-il pas un usage modéré? et pourquoi n'essaie-t-il pas de donner à son esprit une direction vers d'autres passions moins funestes et moins avilissantes?

§. III. *Emploi hygiénique et thérapeutique des boissons alcoholiques.*

Parmi les boissons fermentées, le vin est, sans contredit, celle qui est la plus utile et la plus agréable. Les avantages que l'hygiène peut en retirer varient beaucoup, selon l'âge, le tempérament, le climat, etc. Il ne convient pas aux enfans, chez lesquels la sensibilité est trop grande; il exciterait leurs organes outre mesure, et les exposerait à une foule de maladies. *Platon* le défend à cet âge. *Hippocrate* le permet, mais en petite quantité, et étendu d'eau. M. *Doublet* l'a souvent administré de cette manière, ou mêlé avec de l'eau de riz; et il a observé qu'il était très-favorable aux enfans scrophuleux ou rachitiques, qui digé-

raient mal, ou qui refusaient de téter. A l'époque de la puberté, il peut quelquefois être avantageux pour faciliter le développement des forces vitales, surtout chez les jeunes filles dont les règles ne paraissent que tard ou irrégulièrement. Dans l'âge adulte, le vin peut être pris sans inconvénient; la nature du tempérament, les circonstances seules doivent diriger dans son emploi. Il est particulièrement utile aux individus qui se livrent à des travaux pénibles, et beaucoup moins à ceux qui mènent une vie tranquille et sédentaire; ainsi les habitans des campagnes, les ouvriers, les militaires s'en trouvent mieux que les gens de lettres. C'est surtout dans la vieillesse que le vin, pris modérément, produit d'heureux résultats; il n'y a que certaines maladies ou une prédisposition aux congestions cérébrales qui puissent en contre-indiquer l'emploi. Le vin, dit *Platon*, est le lait des vieillards. Les sujets sanguins et nerveux ne doivent en prendre qu'une quantité très-modérée; chez les premiers, il détermine facilement des inflammations; chez les seconds, il exalte trop la susceptibilité nerveuse. Les gens mélancoliques ou lymphatiques en éprouvent souvent de bons effets; ils doivent préférer les vins aromatiques et spiritueux. Le vin peut être bu avec un égal avantage sous la zone torride et dans les régions hyperboréennes. Dans le premier cas, il stimule les organes digestifs et diminue la transpiration; dans le second, il produit un état d'exaltation des propriétés vitales, et les fait réagir efficacement contre l'influence pernicieuse d'un froid rigoureux. Selon M. *Hallé*, il est utile aux personnes qui habitent des lieux bas, humides, marécageux, parce qu'il pousse les fluides du centre vers la circonférence, et qu'il s'oppose mieux à l'absorption des vapeurs et des exhalaisons malfaisantes qui environnent le corps de toutes parts.

Les effets du vin, se manifestant d'une manière prompte et énergique, les médecins ont de tout temps cherché à l'employer dans les maladies où les forces étaient affaiblies, diminuées, et dans les cas où il fallait exciter une réaction générale; ils l'ont

toujours regardé comme un très-bon cordial et un tonique par excellence. C'est surtout dans le traitement des fièvres, particulièrement dans celui des fièvres adynamique, ataxique, muqueuse, qu'on a vanté son efficacité; mais le nom seul de ces maladies suffit-il pour employer sans danger ce médicament? Quelle sagacité ! quelle scrupuleuse attention ne faut-il pas au médecin pour bien juger les cas où ce moyen peut être employé utilement de ceux où il est contre-indiqué ! Doit-on en espérer les mêmes avantages, en attendre les mêmes résultats dans le commencement, le milieu ou la fin de ces maladies? Peut-on bien distinguer si l'inflammation des voies digestives existe; si elle a été primitive et suivie des divers phénomènes qui constituent ces fièvres; ou si elle n'est que consécutive à une lésion générale? Quelle expérience, que d'observations bien recueillies sont nécessaires pour décider une question qui partage l'opinion de médecins célèbres ! Et, jusqu'à ce que les travaux des praticiens aient éclairci ce point si intéressant de la pathologie, ne doit-on pas, quoique avec réserve, prendre pour règle les préceptes donnés par les grands maîtres? M. *Pinel* recommande les boissons vineuses et le vin généreux dans les fièvres putrides, surtout dans celles qui ont été contractées dans les prisons, les hôpitaux, les amphithéâtres; mais il veut qu'on en suspende l'usage si le délire se déclare. Ce savant nosologiste conseille ce même moyen dans la fièvre muqueuse, dans la fièvre ataxique sporadique; lui-même ayant contracté une fièvre maligne, n'a échappé à la mort qu'en prenant de petites doses très-rapprochées d'un excellent vin d'Arbois. L'avantage que l'on retire du vin dans les fièvres intermittentes est très-grand. *Sydenham* en a guéri par ce moyen qui avaient été rebelles au quinquina. *Pringle, Huxham*, le recommandent dans les fièvres de prison, surtout lorsqu'elles sont accompagnées de parotides. *Stool* a combattu avec succès la fièvre lente nerveuse par l'usage d'un vin généreux; mais il a remarqué qu'il devient dangereux s'il survient une inflammation ou du délire. *Tissot* a prouvé par beaucoup de faits l'uti-

lité du vin à la suite des excès de l'onanisme; et *Sydenham* a guéri plusieurs femmes hystériques en leur ordonnant du vin d'Espagne avant de se coucher. Enfin les meilleurs praticiens regardent cette boisson comme un excellent moyen dans le traitement des scrophules, de la chlorose, de l'ictère, du scorbut, de l'hydropisie, des diarrhées chroniques, des sueurs considérables. On a aussi vanté ses heureux effets dans le carreau; mais je pense qu'on ne doit pas moins l'employer avec réserve dans cette maladie qui cède quelquefois aux boissons émollientes, et s'exaspère sous l'empire d'un traitement tonique. C'est une remarque que j'ai eu occasion de faire, et dont la vérité m'a été confirmée par plusieurs observations que m'ont communiquées plusieurs médecins distingués.

Le vin ne couvient pas dans les fièvres inflammatoires et dans les phlegmasies, à moins qu'elles ne soient déterminées par un principe délétère dont l'effet doit abattre les forces. *Grimault* s'en est cependant servi avec avantage dans la pleurésie. *Cullen* prétend que ce médicament ne peut être bon qu'au déclin de cette maladie.

On emploie souvent le vin pour servir d'excipient ou de véhicule dans la préparation de beaucoup de composés pharmaceutiques, que l'on nomme *vins médicinaux*. Ces sortes de remèdes agissent avec force, et par conséquent avec avantage entre les mains de médecins instruits; mais combien de fois leur emploi ne devient-il pas dangereux, lorsque des personnes, peu versées dans l'art de la médecine, traitent leurs malades d'après les seules lois de l'empirisme, et ne connaissent que les *anti*, qu'elles opposent à toutes les maladies, qu'elles se croient certaines de guérir quand elles en ont trouvé le nom, sans s'occuper cependant des nombreuses modifications apportées par l'âge, la constitution, l'état du malade et l'ensemble des symptômes! Combien de maladies chroniques sont dues à un traitement si mal dirigé! Quels obstacles! quelles difficultés n'a pas ensuite à surmonter le médecin instruit, qui veut rétablir les fonctions des organes si longtemps perverties ou annihilées!

Le cidre et la bière, quoique plus rarement employés en médecine, parce que leur action sur l'économie est moins énergique, méritent cependant de fixer l'attention du médecin.

La première de ces boissons est légèrement tonique et nourrissante; elle se rapproche un peu du vin, lorsque ses principes ne sont étendus que d'une petite quantité d'eau; et, dans ce cas, elle peut être utile dans les maladies asthéniques; mais on ne l'emploie guère dans ces vues; plus légère, elle est utile comme boisson rafraîchissante. Lorsque le cidre n'est ni trop fort, ni trop faible, il est très-salutaire; il suffit, dit M. *Guersent*, de voir l'état de santé et de vigueur des hommes, et la fraîcheur et l'embonpoint des femmes de tous les pays où l'on en fait usage, pour être convaincu de sa salubrité. Le cidre est diurétique; et la pierre et la gravelle se rencontrent rarement dans les lieux où on en boit ordinairement; il convient aux personnes nerveuses, bilieuses; il est utile dans les maladies des voies urinaires, dans les affections scorbutiques et cutanées. *Huxham* le recommande dans ces dernières maladies.

La bière a des propriétés bien différentes, suivant la manière dont elle a été préparée. La bière forte, chargée en principes, qui a subi une fermentation et une cuisson complètes, telle que le *porter* des Anglais, le *mumme* des Allemands, est tonique et nourrissante; elle peut être employée avec avantage dans toutes les maladies caractérisées par la faiblesse. On s'en sert utilement à bord des bâtimens pour prévenir ou guérir le scorbut. La bière qui n'est pas bien préparée cause des coliques, des gonflemens gazeux et des maladies des voies urinaires, telles que la blennorrhagie, la rétention d'urine, surtout chez les personnes qui n'y sont pas habituées ou qui en boivent une grande quantité. On reproche à cette boisson de favoriser le relâchement des organes abdominaux, l'engorgement des viscères et le développement du tissu cellulaire graisseux, comme on le remarque chez les Hollandais.

Les bières légères sont très-bonnes et conviennent dans beau-

coup de maladies. On peut les prescrire pour tisanes dans les fièvres inflammatoires. *Cullen*, *Sydenham*, les conseillent dans les maladies cutanées, dans la goutte; elles conviennent surtout aux personnes d'un tempérament sanguin et irritable; on peut aussi utiliser leur vertu dans le traitement des phlegmasies chroniques des voies digestives.

Les bières sapinettes sont antiscorbutiques et de la plus grande utilité dans les voyages de long cours. Enfin on rend la bière médicamenteuse en faisant macérer diverses substances, telles que le genièvre, le raifort, le cochléaria, et on l'emploie suivant les indications qui se présentent.

Les liqueurs spiritueuses, contenant une grande proportion d'alcohol, agissent d'une manière si forte, que leur usage journalier exerce une influence pernicieuse sur la santé des hommes; j'en excepte cependant ceux qui vivent sous des latitudes extrêmement froides, comme la Russie, la Norwége. M. *Schlozer* prétend qu'il meurt chaque année, à Saint-Pétersbourg, plus de six cents individus par l'eau-de-vie, et que la privation de cette liqueur serait bien plus funeste que ses abus. Dans les pays chauds, et même dans les pays tempérés, leur emploi est très-nuisible; car on en fait une consommation considérable, tandis qu'il est peu de circonstances qui en nécessitent l'usage; ce n'est que dans la force de l'âge, lorsqu'on a fait de grands travaux, surtout dans les lieux humides et chargés d'émanations délétères, qu'elles sont réellement d'une utilité reconnue. Les liqueurs sont également ennemies de la vieillesse et de la jeunesse; à ce dernier âge, elles ne permettent pas aux fibres de prendre l'accroissement auquel elles devaient parvenir; et l'on sait qu'on empêche les animaux de grandir en leur faisant boire de l'eau-de-vie, Ainsi c'est une habitude très-mauvaise que celle de donner des liqueurs fortes aux enfans pour les accoutumer de bonne heure à user de tout, tandis qu'on devrait proscrire, non-seulement ce qui ne leur sera jamais utile, mais encore ce qui pourra leur être si nuisible par la suite. Il y a beau-

coup de personnes qui prétendent ne pouvoir digérer si elles ne stimulent leur estomac par quelque liqueur. Cette habitude, qui peut-être n'a que de faibles inconvéniens chez les sujets lymphatiques, devient promptement funeste à ceux dont la sensibilité est plus prononcée. La coutume de boire de l'eau-de-vie à jeun, comme on le remarque parmi la classe ouvrière, est encore plus pernicieuse; ce moyen, qui excite momentanément, trouble bientôt les fonctions de l'estomac, et donne souvent naissance au squirrhe de cet organe.

Le rhum, le punch, sont quelquefois employés en médecine vers la fin des fièvres adynamiques, ataxiques; dans les catarrhes chroniques, la dysenterie. Un usage assez répandu est celui de traiter un catarrhe pulmonaire commençant, ou une angine, en donnant un léger punch, qui détermine une excitation de l'estomac et une réaction favorable accompagnée d'une sueur qui sert de crise, et termine la maladie. Mais un tel moyen doit être employé avec précaution; car l'on peut, en voulant guérir trop promptement une inflammation de peu de conséquence, en occasionner une plus dangereuse. Un médecin prudent doit donc avoir rarement recours à de tels moyens.

L'alcohol est très-employé en médecine pour dissoudre les substances résineuses, beaucoup de sels, etc., et préparer des médicamens officinaux, dont la vertu très-énergique est d'un grand secours dans le traitement des maladies caractérisées par la faiblesse et la langueur des forces vitales. Mais trop souvent on en fait un usage abusif: ainsi on prescrit fréquemment des teintures, des élixirs pour redonner un peu de ton à un estomac prétendu faible, et pour l'exciter à mieux remplir ses fonctions. Les personnes qui en prennent se sentent, pour un instant, plus fortes; il leur semble que la digestion se fait avec plus de facilité; mais, quelques heures après, elles sentent un poids incommode et des ardeurs dans la région épigastrique, ce qu'elles attribuent à la cessation de l'effet du médicament, tandis que ces symptômes sont dus à une exci-

tation qui, pour un bien-être momentané, cause des douleurs plus vives, aggrave une maladie qui, méconnue dans le principe, s'exaspère sous l'influence d'un mauvais traitement, et entretient une irritation qui eût pu cesser par les seules forces de la nature et ne pas avoir des suites dangereuses.

HIPPOCRATIS APHORISMI.

I.

Famem vini potio solvit. *Sect.* 2, *aph.* 21.

II.

A multo potu rigor, et delirium, malum. *Sect.* 7, *aph.* 7.

III.

Si quis ebrius ex improviso mutus fiat, convulsus moritur, nisi febris corripuerit, aut ubi ad horam, quâ crapulæ solvuntur, pervenit, locutus fuerit. *Sect.* 5, *aph.* 5.

IV.

Anxietatem, oscitationem, horrorem, vinum par pari aquâ potum, solvit. *Sect.* 7, *aph.* 56.